Dodatek miesięczny do „Rolnika“.

Nr. 9. i 10. Lwów, dnia 12. Listopada 1898 r. Rok III.

PRZEGLĄD MLECZARSKI

Redaktor: JAN BIEDROŃ.

Wychodzi miesięcznie jako bezpłatny dodatek do „Rolnika“. Prenumerata osobna wynosi 1 zł rocznie. Prenumeratę przyjmuje Administracya „Rolnika“ — Lwów, ulica Słowackiego l. 8 II. piętro.

Rękopisy nadsyłać należy pod adresem: Jan Biedroń Lwów, Wydział krajowy Dep. III.

Mleczarska Wystawa w Wiedniu.

Udział w tejże Galicyi. Kilka słów o galicyjskiem towarzystwie mleczarskiem.

W połowie przeszłego miesiąca krajowe dzienniki podały w krótkich zarysach sprawozdanie z galicyjskiej zbiorowej wystawy mleczarskich produktów na Wystawie w Wiedniu. Jak doniosłe znaczenie ma mleczarstwo dla naszego kraju, dziś dwóch zdań być nie może. Z jednej strony chwiejność cen zboża, z drugiej wpływ powiększonej produkcyi zwierzęcej na podniesienie kultury gospodarstwa rolnego — stanowczo przemawiają za tym zwrotem w rolnictwie.

Każdy tedy postęp w tym kierunku z radością wypada zaznaczyć, zastanawiając się równocześnie nad tem, co mamy nadal robić, aby postęp ten był trwałym. Przed zdaniem sprawy z udziału naszego kraju w wystawie wiedeńskiej, rzućmy okiem na całość tej czasowej wystawy, która odbyła się między 1-szym a 9-tym październiknika. Przechodząc przez dział wystawy warzyw, wchodzimy do drugiej połowy pawilonu, mieszczącej mleczarską wystawę. Na pierwszy rzut oka rzucają się w oczy wystawione produkty przez wiedeńską mleczarnię, mleczarnię Hof-Stoll oraz zbiorową galicyjską. Wiedeńska oczywiście mogła wybrać i wybrała najlepsze miejsce, bo na wstępie do pawilonu.

Produkty umieściła w lodowniach oszklonych, ustawionych na zwykłej ladzie sklepowej. Mleczarnia Hof-Stoll ustawiła mleko i masło na obszernym stole, udekurowanym wspaniale zielenią. Zbiorowa galicyjska wystawa, chociaż ukryta w kącie, prawdziwie imponująco się przedstawiała: na tle z kolorów narodowych ustawioną była szafa mieszcząca 40 szuflad, przeznaczonych dla masła każdego z wystawców. Poza nimi znajdował się lód w odpowiednich naczyniach, co zapewniało wystawionemu masłu stałe źródło chłodu. Obok szafy umieszczone były sery z Wiśniowej, stół zaś przed szafą zajęty był szwajcarskiemi serami wyrobu E. Dobrzyńskiej, a nad niemi górowała oszklona szafka z deserowymi serami tejże firmy.

W dalszym ciągu wzdłuż ścian pawilonu tudzież w środku tego ustawione były stoły, na których mieściły się sery i masło 109 wystawców. Tak się przedstawiała w ogóle wystawa mleczarska; na pierwszy rzut oka rzucała się w oczy szafa z galicyjskiem masłem, stanowczo bowiem stanowiła nowość techniczną; ludzie zawodowi jednomyślnie uznali, że to stanowi jedynie właściwy sposób wystawiania produktu, ulegającego zepsuciu, jakiem jest masło. Nadto ułatwiony przegląd wystawców jak dla sędziów, tak i dla kupców, którzy w każdej chwili mogli przekonać się o jakości wystawionego produktu i bez ustnych informacyj, mieli podany dokładny adres każdego z wystawców.

Liczebnie wyszliśmy zwycięzko; na 109 wystawców ogółem galicyjskich było 39. Dalej, z katalogu wystawy widzimy, że Galicya w stosunku do innych krajów również wzięła znaczny udział w wystawie. Z dolnej Austryi bowiem było 9 wystawców, nie licząc szwajcarskiej firmy „Nestle“, z Gorycyi — 1, z Karyntyi — 1, ze Styryi — 5, z Solnogrodu (Salzburg) — 3, z Tyrolu — 28, z ziemi Przedaurulańskiej (Voralberg) — 3, z Czech — 2, z Szlązka — 4, z Moraw — 8, z Bośni — 3, z Galicyi zaś wyraźnie trzydziestu dziewięciu. Co do wysokości produkcyi to wystawcy Dolnej Austryi przedstawiali produkcyę 10,400.000 l. mleka, wystawcy Galicyi 7,754.000, Tyrolu 7,673.000, Moraw 6,150.000, Szlązka 4,900.000, Styryi 4,190.000, Voralbergu 2,100.000, Salzburgu 330.000, Czech 200.000, Karyntyi 70.000; Kraina i Dalmacya zupełnie nie brały udziału w wystawie. Jeżeli weźmiemy pod uwagę, że do wystawców z Dolnej Austryi zalicza się wiedeńska mleczarnia z produkcyą 8,400.000 l., to i w tym kierunku zdobyliśmy palmę pierwszeństwa. Co do produktów wystawionych, to masło wystawiło 7 wystawców z Dolnej Austryi, 1 z Gorycyi, 3 ze Styryi, 1 z Solnogrodu, 25 z Tyrolu, 3 z Voralbergu, 2 z Czech, 4 z Szlązka, 6 z Moraw, 37 z Galicyi. Mleko, śmietankę i t. p. wystawiło trzech z Dolnej Austryi, 1 ze Styryi, 1 z Galicyi; Sery twarde tłuste wystawił 1 wystawca z Karyntyi, 1 ze Styryi, 3 z Solnogrodu, 4 z Tyrolu, 2 z Voralbergu, 1 ze Szlązka, 2 z Galicyi; sery twarde chude 1 z Dolnej Austryi, 1 z Karyntyi, 1 ze Styryi, 1 z Solnogrodu, 4 z Tyrolu, 1 z Voralbergu, 1 ze Szlązka; w dziale miękkich serów wzięło udział 3 wystawców z Dolnej Austryi, 1 z Gorycyi, 1 z Karyntyi, 4 ze Styryi, 1 z Solnogrodu,

3 z Tyrolu, 1 z Voralbergu, 1 ze Szlązka, 4 z Moraw, 3 z Galicyi; kwargle 2 z Moraw; mleko hygieniczno-dyetetyczne (krakowskie wielokrotne) 1 z Galicyi; mleko dla niemowląt 2 z Dolnej Austryi, 1 ze Styryi i 1 z Galicyi. Taki stosunek zachodził w przedstawionej produkcyi oraz w wystawionych produktach. Wystawcy sera z naszego kraju byli bardzo nieliczni. Nie świadczy to, abyśmy i w tym dziale przemysłu mleczarskiego tak nisko stali. Dyrekcya wystawy wiedeńskiej wezwała nas do udziału zbyt późno; 6 tygodni czasu nie wystarcza dla zorganizowania wystawy serów; sery twarde zbywamy 3 4 miesięczne, a na wystawę przecież młodszych jak 6-cio miesięczne posłać nie godzi się; w dziale serów miękkich niezawodnie moglibyśmy wziąć większy udział, powtarzam jednak, że cała akcya opierała się na jednym człowieku, t. j. na inspektorze mleczarstwa, a czasu na to było za mało Pan Biedroń i tak zrobił dużo, nie tylko bowiem skupił w zbiorowej wystawie 37 wystawców, ale zarazem zdziałał, że wystawione masło było i doborowe i jednostajne.

Już przed posiedzeniem jurorów, ogół zwiedzający wystawę orzekł, że masło galicyjskie zdobyło palmę pierwszeństwa, a korespondent „Czasu“ wcale nie przesadza twierdząc, iż słyszał niemców mówiących pomiędzy sobą, że zbiorowa wystawa galicyjska jest ein Glanzobjekt in jeder Richtung. Że twierdzenie to było uzasadnionem, najlepszym dowodem jest wynik orzeczenia sędziów, którzy przyznali Galicyi 38 odznaczeń, a w tem 8 dyplomów honorowych komisyi wystawowej, 4 srebrne medale tejże komisyi. Do dziś dnia targi zagraniczne notują „Galizische Butter“, jako produkt najgorszy, którego cena bywa niższą od ceny margaryny. Masło to pochodzi przeważnie z produkcyi włościan, skupowywanej po wsiach i małomiasteczkowych targach prawie wyłącznie przez żydów Zebrane w ten sposób masło, ciż handlarze bez sortowania, bez wszelkiej przeróbki pakują do beczek i wysyłają za granicę.

O podniesieniu jakosci produktu, wartości tegoż wcale nie myślą; mają w ręku monopol, cenę nabycia normują w stosunku do ceny sprzedaży tak, aby na każdej partyi mieć pewny zarobek. Hasłem ich jest szybki obrót pieniężny, a ztąd wynikający kolosalny zysk.

Kraj jednak na tym cierpi poszczególni producenci wobec niskich cen zaniedbują mleczne gospodarstwo, a kultura rolna coraz bardziej upada.

Już przed laty dziesięciu podnoszono głosy w tej sprawie, radzono jak temu zaradzić. W końcu Sejm krajowy polecił Wydziałowi krajowemu rozwinięcie akcyi na polu mleczarstwa. Początkowo szło opornie, dla braku świadomości ludu z jednej strony, braku ludzi fachowych z drugiej, w końcu dla braku funduszów potrzebnych przy organizacyi, jak zbiorowej tak i dworskiej mleczarni. W tym czasie akcya miała, tak powiem, charakter czysto agitacyjny, w ostatnich jednak paru latach dał się spostrzedz znaczny postęp i dzięki akcyi wydziału krajowego, stałym zabiegom krakowskiego Towarzystwa rolniczego, oraz umiejętnej pracy na tym polu p. Biedronia, powstało przeszło 80 mleczarń, urządzonych według najnowszych wymagań, produkujących nabiałowe artykuły doborowej jakości. W każdym dziale przemysłu zależy nietylko na produkcyi ale i na zbycie tejże. Zbyt naszego masła był i jest trudnym wskutek zdyskredytowania tego produktu na targach zagranicznych. Wypadało więc wykazać obcym, że masło nasze zasługuje na inną markę, niż dotąd; wypadało tedy utorować drogę do zbytu. Dla osiągnięcia tego celu Wydział krajowy postanowił własnym kosztem urządzić zbiorową wystawę w Wiedniu. Rachunek okazał się dobry; zamierzony cel osiągnięty, szerokie koło konsumentów dowiedziały się, zkąd mają pobierać dobre masło, a świat kupiecki stara się wejść z nami w stały stosunek haodlowy. W uznaniu całej akcyi na polu mleczarstwa, sędziowie jednogłośnie odznaczyli Wydział krajowy i inspektora mleczarstwa p. Biedronia dyplomami honorowymi. Dalszy wynik premiowania był następujący:

I. Najwyższą nagrodę t. j. srebrny medal państwowy otrzymali: E. Dobrzyńska za mleko wielokrotne, masło i sery, a w szczególności za ser limburski; — hr. Mycielski z Wiśniowy za ser Groyer.

II. Wystawowe dyplomy honorowe, najwyższa nagroda komitetu wystawy, przypadły w dziale następującym firmom: Józef Myszkowski w Stubnie za masło; Zdzisław Obertyński w Hujczu, Michał Tustanowski z Podmichałowic, Jan Artwiński z Ostrówka. Mleczarnia miżyniecka ks. A. Lubomirskich i J. Biedronia w Przemyślu, Andrzej Krukierek w Krośnie.

III. Srebrne medale wystawowe zostały nadane następującym wystawcom:

Ludwig Baldwin Ramułt z Dwernika, mleczarnia łuczanowiecka w Krakowie, Antoni Skrzyński w Żurawnie, Eustachy Wolski z Hawłowic górnych.

IV Brązowymi medalami wystawowemi zostali odznaczeni:

August Bobrownicki w Drohomyślu, Stanisław Myszkowski w Hruszowicach, Kazimierz Horodyński w Zabińcach, Władysław Kraiński w Jabłonce.

V. Dyplom uznania dostali:

Zarząd dóbr ks. Czartoryskiego w Pełkini, zarząd mleczarni w Załuczu, Wincenty Kraiński w Leszczowatym, Tekla Szujska w Laszkach dolnych, ks. Wł. Sapieha w Oleszycach, Adam Jordan z Więckowic.

Spółki mleczarskie: Z Tęgoborzy, z Łęk górnych z Kalembiny, z Szynwałdu, z Machowej, z Czudca, z Królówki, z Czelusnicy, Stronia i Dębicy.

Współpracownikom firmy E. Dobrzyńskiej w Krakowie, jakoteż i Fr. Mycielskiego w Wiśniowej przyznano po 20 koron.

Do odznaczeń naszego kraju zaliczyć musimy również srebrny medal państwowy, jakim odznaczona została mleczarnia p. Krotowskiego w Hofstoll, względnie w Wiedniu.

P. Krotowski były Dublańczyk, nabył majątek pod Wiedniem, otoczył się wyłącznie Polakami; gospodarstwo jego stanowi wzór dla najbliższej okolicy. W początku niechętnie widziany, zdobył wśród Niemców uznanie. Poza zbiorową wystawą otrzymali serownia w Rudzie medal srebrny i serownia z Wielkich Dróg medal bronzowy; zaznaczyć atoli musimy, że serownie z Wielkich Dróg i Rudy, wyłączając się ze zbiorowej wystawy, naruszyły solidarność w akcyi tak ważnej dla kraju.

Już wyżej powiedzieliśmy, że cel zamierzony przez udział w wystawie został w całości osiągnięty. Uznanie sędziów, uznanie zawodowych kupców, uznanie wpływowych osobistości z ministeryum rolnictwa, wreszcie liczne zamówienia, jakie napływają z zagranicy do naszych wystawców stanowią dorobek wystawowy i dają nam pewność, że zbyt znajdziemy oraz że dalszy postęp pójdzie szybszym tępem, niż nawet w latach ostatnich.

Aby jednak nadzieje te nas nie zawiodły, winniśmy się zastanowić nad tem, co mamy dalej robić. Przed przejściem atoli do tego tematu, musimy choć w krótkich zarysach zapoznać czytelników z wystawcami obcych krajów. Do działu wystawców z Dolnej Austryi zaliczono wiedeńską mleczarnię. Zasługuje ta firma na wzmiankę ze względu na kolosalny rozwój hadlowy tego zakładu. Roczny obrót 8,400.000 litrów, 87 filij, niezliczona ilośc wozów musi imponować każdemu. Koszt budowy nowego gmachu dla tejże mleczarni w Praterze, urządzeń obliczonym został przeszło na milion zł. a. w.

Do dziś dnia największym zakładem mleczarskim w Europie jest niewątpliwie Berlińska mleczarnia Ballé'go; wzrost jednak Wiedeńskiej mleczarni zapewnia jej w przyszłości niemniejszy rozwój od tamtej Również wśród wystawców tegoż kraju na wyszczególnienie zasługuje p. Bertha Kupelwieser, całą bowiem produkcyę roczną (130.000 litrów) zużytkowuje na wyrób sera Gerwais, który stanowczo współzawodniczyć może z najlepszą produkcyą tegoż sera we Francyi. Wśród wystawców z Dolnej Austryi spotykamy także szwedzkie akcyjne towarzystwo „Alfa-Separator". Wystawiło ono masło według kilku metod wyprodukowane, opakowane w paczkach, beczkach i t. p. Masło przeznaczone dla eksportu mieściło się w beczce.

Jako rażąca różnica tego zapakowania w beczce z tem, jaki praktykują nasi żydowscy handlarze. Towarzystwo to wcale nie produkuje masła, stanowi bowiem fabrykę najlepszych centryfug i innych przyrządów mleczarskich. Przed rokiem otworzyło filię we Wiedniu i stanowczo przyczyni się do podniesienia się mleczarstwa w Austryi. Dobra centryfuga zapewnia znaczne korzyści pieniężne, inne dobre przyrządy mleczarskie dodatnio wpływają na jakość produktu. Jeżeli dodamy, że towarzystwo to w dobrem zrozumieniu własnego interesu, obok rozpowszechniania maszyn nie szczędzi kosztów dla pouczania producentów dobrego wyrobu, urządza na własną rękę demonstracye mleczarskie, a nawet założyło na Węgrzech szkołę mleczarską, to musimy przyjść do wniosku, że słusznie sędziowie czasowej wystawy mleczarskiej odznaczyli tę firmę państwowym honorowym dyplomem.

Gorycya, Karyntya, Styrya, Solnogród, Czechy prawdopodobnie wskutek małego udziału oraz Szląsk niczem się nie odznaczały; o Tyrolu zaś dało się słyszeć wśród fachowców zdanie, że nietylko żadnego postępu w tym kraju nie da się zauważyć, lecz przeciwnie kraj ten na polu mleczarstwa idzie wstecz. Zdanie to najzupełniej się stwierdza wynikiem premiowania, odsetkowy bowiem stosunek odznaczeń do wystawców okazał się ujemnym. Natomiast z Voralbergu nadesłało sery tylko trzech wystawców ale wszyscy trzej otrzymali dyplomy honorowe komisyi wystawowej za sery pół Ementhaler, czwarty wystawca z tejże prowincyi (Hors concours) p. Burkart oprócz znakomitych serów liptawskiego, Groyera, pół ementhaler, bryndzy, wystawił Roquefort, w niczem nie ustępujący oryginalnemu francuskiemu. Podziwiać należy żelazną wolę i wytrwałość w tym człowieku; 100.000 zł. postawił na kartę, a dobrego Roquefort nie zrobił; to go jednak nie zraziło, dalej pracował w tymże kierunku, aż doszedł do celu. Sery bośniackie pod względem wyrobu stanowczo zasługują na uwagę; dziwnem jest atoli, że posiadają jakiś specyalny zapach i posmak. W końcu Morawy w stosunku do ilości wystawców zostały odznaczone znaczną ilością nagród, a nawet i wysokiemi nagrodami; jeżeli jednak uwzględni się rozwój mleczarstwa w tym kraju od dłuższego czasu, udział w wystawie wyłącznie wielkich producentów, w końcu specyalność ołomunieckich kwargli, to musimy przyjść do wniosku, że w najkrótszym czasie pobierać od nich serów nie będziemy, firmy bowiem krajowe i tę lukę już wypełniły.

Zapomiałbym całkiem o firmie szwajcarskiej tak znanej i tak rozpowszechnionej, jaką jest „Nestle". Widocznie świetne czasy mijają wobec postępu wiedzy. Firma ta zdobywała najwyższe nagrody na światowych wystawach. a teraz? Nawet państwowego bronzowego medalu nie otrzymała, zaledwie jednem z odznaczeń komisyi wystawowej może się pochwalić. Mączki i mleczne surogaty dziś już racyi bytu nie mają, nie mogą współzawodniczyć z mlekiem dla niemowląt Gärtnera oraz krakowskiem wielokrotnem pomysłu prof. dra Jaworskiego (Kraftmilch), które firma E. Dobrzyńskiej wystawiając, zwyciężyła szwajcarską konkurencyę p. Nestlego. Dodać wypada jeszcze, że nikt z wystawców nie wystawił dobrego Tylszyckiego sera, a kupcy engrossiści wyraźnie brak ten zamarkowali Okoliczność ta daje wskazówkę, że pożądanem byłoby zająć się wyłącznie tym wyrobem; zdaniem mojem byłoby odpowiedniem, aby Wydział krajowy jednemu ze zdolniejszych uczniów kursu mleczarskiego w Tęgoborzy, udzielił stypendyum specyalnie w tym celu. Wystawa centryfug i mleczarskich przyrządów stanowi osobny dział w jubileuszowej wystawie i dlatego w tym pawilonie maszyn nie spotykamy. Mimo to pewna firma wiedeńska demonstrowała filtr do mleka, który jednak zdaniem naszem nie może konkurować z takimże przyrządem, pochodzącym z fabryki „Alfa-Separator".

W przedostatnim dniu również jedna z firm przedstawiła swój przyrząd do formowania serów. Przyrząd ten stanowczo praktyczny, zapewnia bowiem dokładniejsze i prędsze usunięcie serwatki, bez zmiany w układzie cząsteczek sera; jest jednak za drogi i przy obecnych stosunkach w naszym kraju, nie da się zastosować.

Aczkolwiek w zakres tego artykułu wcale nie wchodzi sprawozdanie z innych oddziałów, mających stosunek z mleczarstwem, jednak nie mogę nie nadmienić kilku słów o pawilonie, w którym streszcza się tak powiem historya mleczarstwa. Wystawionym jest zbiór centryfug, przedstawiający postęp w udoskonaleniu tychże. Takiż zbiór widzimy maślnic, przyrządów do badania mleka itp., jednem słowem przedstawiony jest poglądowo postęp w mleczarstwie z ostatniego stulecia.

Nadto również poglądowo, bo w postaci modelów, uwzględniających wszelkie szczegóły, przedstawione są typy urządzenia całego szeregu mleczarń wiejskich z ściśle określonem przeznaczeniem. Tak np. mamy tam model mleczarni przeznaczonej dla wyrobu masła z ograniczonym odbiorem mleka. Na modelu tym unaoczniono podział ubikacyj, ustawienie maszyn, wodociągowe urządzenia. Drugi model przedstawia mleczarnię produkującą Camembert i ten model uwzględnia wszelkie potrzeby, a więc uwidocznia stancyę odbioru mleka, stancyę wyrobu sera, piwnicę z półkami do dojrzewania, magazyn itd. Poglądowe takie przedstawienie ma wielką racyę bytu, jest niezmiernie pouczającem; wartoby pomyśleć, aby w przyszłem muzeum mleczarskiem przy Wydziale krajowym dział ten był uwzględniony. Dodać muszę, że stanowi on pracę głowy i rąk referenta dla spraw mleczarskich przy ministeryum rolnictwa p. Charouska.

W tymże pawilonie uwzględniony jest dział bakteriologii mleczarskiej, opracowany przez doktora Winklera we Wiedniu, oraz przez p. Antoniego Rozen, asystenta szkoły rolniczej w Pilznie.

A więc zdobyliśmy laury, na pewien krótki czas ułatwiliśmy sobie zbyt naszych wyrobów mleczarskich; zdawałoby się, że otworzyliśmy przed sobą bramę zbawienia. Tak, niezawodnie zyskaliśmy dużo; zdobycze te jednak stanowić muszą tem większy bodziec do dalszej pracy, pracy ściśle zorganizowanej, według pewnego planu. Jeżeli nie będziemy pamiętać o zasadzie „Kto nie idzie naprzód, idzie wstecz“, stanowczo cofniemy się, cofniemy się tak jak Tyrol. Ale czy w tym wypadku dźwigniemy się, zachodzi wielkie pytanie. Jak klimatyczne warunki tak i handlowe są o wiele korzystniejsze w Tyrolu, niż u nas, a więc i dźwignięcie się z upadku u nas byłoby trudniejsze.

Co mamy robić, czego nam brakuje do dalszego postępu, o tem w krótkich słowach mam zamiar pomówić w drugiej części niniejszego artykułu. Morawy, Tyrol, Voralberg, częściowo dolna Austrya mają wielkich producentów, którzy przez długie lata istnienia ich mleczarskich zakładów, wyrobili ludzi zawodowych, zapewnili sobie w ten sposób byt; z drugiej strony przedsiębiorstwa te, nie mając w początkach swego istnienia konkurencyi, z łatwością opanowały targi krajowe, względnie austryackie, nie wyłączając nawet Galicyi. Zbyt miejscowy na razie wyklucza potrzebę szukania eksportu zagranicę. Każda z istniejących tam firm mleczarskich posiada poniekąd swoją tradycyę, swoje wyrobione stosunki handlowe, swoją rutynę. A mimo to i wśród Niemców dają się słyszeć głosy, że stosunki handlowe się psują, że potrzebną jest akcya zbiorowa, tem bardziej, iż mniejsi nowi producenci zaczynają narzekać nietylko na brak ludzi, ale i na brak zbytu, spadek cen. Aby zapobiedz temu, aby scentralizować mniejszych producentów z okolic Wiednia, Wydział krajowy dolnej Austryi już preliminował 500.000 zł. celem założenia nowej mleczarni we Wiedniu pod firmą „Wiedeńska centralna mleczarnia“. Dodać wypada, że zakrój tego mającego powstać nowego zakładu wskazuje, że sejm dolno austryacki ma stanowczu zamiar w najbliższych latach dodać drugie i trzecie 500.000 zł. Na tej wystawie mleczarskiej w Wiedniu ciągle się dało słyszeć o braku sił zawodowych, o koniecznej potrzebie założenia kilku szkół mleczarskich. Mówią o tem producenci, fabrykanci mleczarscy, kupcy, tj. właściciele mleczarń, oraz engrossiści w dziale serów. Głos ich atoli nie jest głosem wołającym na puszczy, ma bowiem posłuch tak u władz krajowych, jak i w sferacb rządowych. Zresztą dziwić się temu nie trzeba, jest bowiem komu myśleć o tem, jest austryackie towarzystwo mleczarskie. Czegoż my się spodziewamy? Manna niebieska nie spadnie, rząd nie przyjdzie nas prosić, abyśmy raczyli zabrać kilka urządzeń mleczarskich, które wys. Ministeryum rolnictwa na ten rok dla naszego kraju przeznaczyło. Krakowskie towarzystwo rolnicze radeby nieba przychylić spółkom rolniczym włościańskim, nie posiada atoli własnych sił fachowych; chętnieby udzieliło te maszyny gminom, które o nie się zgłaszały, ale bez p. Biedronia ani rusz, a ten zajęty organizacyą tej lub innej spółki, organizacyą wystawy mleczarskiej, prowadzeniem kursów; jednem słowem rozerwać się nie może, a p. Rylski adjunkt inspektora musi przecież pozostawać w nieobecności p. Biedronia we Lwowie dla załatwiania spraw bieżących.

Tak oniemal w każdym numerze „Przeglądu“ musimy się obracać w jedno kółko; aby nie powtarzać się, ograniczę się na wykrzykniku: szkoła mleczarska gwałtu! zorganizowane składy handlowe produktów mleczarskich, gwałtu! również gwałtowną jest reorganizacya istniejących spółek na zbiorowe mleczarnie, a tem pilniejszą jest potrzeba opracowania dokładnie obmyślanego planu dalszej akcyi w kierunku zakładania nowych zbiorowych mleczarń oraz mleczarń dworskich. W poprzednich numerach mówiliśmy o zaprowadzeniu porządku i kontroli nad mleczarniami wiejskiemi, o konieczności ujęcia miejskiego handlu nabiałem w pewne karby, o wyzyskanie dobrej woli rządu, która się wykazała w akcyi wys. c. k. ministerstwa, rozpoczętej wskutek interwencyi Komitetu krakowskiego Towarzystwa rolniczego; niejednokrotnie wspominaliśmy o konieczności przeszczepienia stajen w kraju tuberkuliną. Cóż z tego? Ani dobro producentów, ani dobro kupców, ani interes konsumentów, ani groza szerzenia się chorób nagminnych, ani tysiące ofiar gruźlicy, zarazki której spożywamy z mlekiem — nic nie porusza całej sprawy naprzód. Dlaczegoż tak się dzieje? Nie mamy towarzystwa mleczarskiego, wyłącznem zadaniem którego byłoby zająć się dalszą akcyą na tem polu.

Wprawdzie krakowskie Towarzystwo rolnicze usiłowało usunąć brak towarzystwa mleczarskiego, przedewszystkiem uwzględniając w swej akcyi cele mleczarskie, nie mogło jednak sprostać w całości temu zadaniu, nie mając do swego rozporządzenia ani sił zawodowych, ani specyalnych funduszów. Z drugiej strony — jak to już nieraz podnosiliśmy — rozwój mleczarstwa stanowi sprawę całego kraju, a nie wyłącznie zachodniej części tegoż. Jednolita akcya uwzględniająca potrzebę każdego zakątka Galicyi, różniącego się w stosunkach miejscowych od innych, jedynie jest wskazaną. Bióro mleczarskie, jako organ zawisły od całego szeregu przełożonych, może być dzielnym sprzymierzeńcem towarzystwa mleczarskiego, samo jednak wykazać się inicyatywą o szerszym zakroju nie może. Stanowisko towarzystwa mleczarskiego, jako towarzystwa zawodowego zapewnia zasiłek i u władz krajowych i w Ministerstwie rolnictwa. Towarzystwo takie, rozporządzające funduszami, które składałyby się z wkładek członków towarzystwa, ewentualnych subwencyi kraju i rządu, zużytkowałoby je w sposób najwłaściwszy, odpowiadający stałym jak i chwilowym potrzebom krajowego mleczarstwa.

Dla przykładu przytoczę wypadek dziś zachodzący, a mający jednak ogromne znaczenie w przyszłości. Ze współzawodnictwa wystawowego wyszliśmy zwycięzko, musimy jednak przyznać, że zwycięztwo to jest względnem, bo współzawodnicy byli nie dość mocni. Czy na prawdę wyrób masła w Galicyi ma podstawę umiejętną, czu stoimy na poziomie najnowszych zdobyczy w tym kierunku? — Niestety nie! Do wyrobu stosujemy najnowsze przyrządy, przestrzegamy przy zbijaniu masła zachowania pewnej ciepłoty, o ile nawiasowo mówiąc, zapasy lodu na to pozwalają; czy jednak stosujemy tak zwane czyste kultury, znowu odpowiedź brzmi — nie! A przecież użycie czystych kultów zapewnia nietylko podniesienie jakości masła, trwałości tegoż, ale nawet podniesienie jego wydajności. Brak dat statystycznych nie

pozwala mi dodać dokładnego obliczenia strat, jakie przez to ponoszą owe 80 zorganizowanych mleczarń. Dla czegoż nie stosujemy kultur, czy p. inspektor nic nie wie o nich? Nie, tak nie jest. W Galicyi nie mamy większych przedsiębiorstw, wyłączając Rzeszowską mleczarnię, któreby mogły samodzielnie sprowadzać kultury. A pan inspektor biada, że funduszów na to niema; i teby się znalazły, bo są, lecz Wydział krajowy je przeznaczył na cele demonstracyjne, nie mogą być tedy użyte w formie pożyczki, w formie obrotowego kapitału, dla sprowadzania kultur en gros i częściowej sprzedaży naszym małym przedsiębiorstwom mleczarskim. Gdyby towarzystwo mleczarskie istniało, nie miałyby miejsca tak nienormalne stosunki.

Mówić o tem, jakie czynności ewentualnie będzie miało towarzystwo mleczarskie przed sobą, dziś nie na czasie. Całą energię musimy użyć na to, aby się to zawiązało, a na razie zakończymy niniejszy artykuł wezwaniem osób interesowanych, aby łaskawie chcieli zgłaszać ewentualne przystąpienie do towarzystwa mleczarskiego, adresując: WP. Biedroń, biuro mleczarskie, gmach sejmowy, Lwów.

Skoro zgłosi się dziesięciu ewentualnych członków, będziemy prosili o zjechanie się celem przedłożenia projektu statutu.

Michał Bielikowicz

Dyrektor zakładów E. Dobrzyńskiej.



„Oesterreichische Molkerei Zeitung" o wystawie galicyjskich produktów mleczarskich.

„Oesterreichishe Molkerei Zeitung" w Nrze 14. i 15. zamieściła artykuł pióra Dra Willibalda Winklera o wystawie produktów mleczarskich we Wiedniu, z którego przytaczamy wyjątki o wystawie galicyjskiej:

„Największy udział w wystawie wzięła Galicya: wystąpiła bowiem z niespodziewanym dorobkiem i przy sposobności wystawy wykazała, że w ostatnich latach nadzwyczajne postępy zrobiła. Po największej części przypisać to należy szczególnej troskliwości i czynności obydwóch Towarzystw rolniczych w Krakowie i we Lwowie a następnie gorliwości i talentowi organizacyjnemu krajowego inspektora mleczarstwa J. Biedronia".

„Masła wystawiono ogółem 85 prób. Przeważnie próby masła były wystawione w małych o wadze $^1/_2$ do $^1/_4$ *kg* i mniejszych kawałkach. Ten sposób wystawiania masła nie może być uznany za oppowiedni, najwyżej może mieć uzasadnienie dla tych wystawców, którzy masło codziennie na miejscu wystawy produkują i codziennie odnawiają. Już przy transporcie musi masło w tym stanie ucierpieć, więcej jeszcze, jeżeli przez jakiś czas wystawione jest na działanie światła i powietrza a zwłaszcza jeżeli przytem nie leży na chłodzącej podstawie. Zanim podobne masło przyjdzie do oceny, nie ma już pierwotnych własności. Niektóre próby masła, wystawione w ten sposób bez żądnej ochrony, miały w ostatnich dniach wystawy, która dla masła za długo trwała, rozpaczliwy wygląd. Chwalebny i wzorowy wyjątek przedstawiała galicyjska zbiorowa wystawa. Dla galicyjskiej wystawy masła urządzono szafę, która miała 40 przedziałów, w każdym przedziale znajdowała się skrzynka, która z przodu zamknięta była szybą szklanną a w każdej skrzynce umieszczoną była próba masła w kawałku 4 *kg* ważącym, doskonale do wielkości skrzynki przystosowanym tak, że przez szybę można było obserwować własności masła, podczas gdy ponad skrzynką umieszczone było nazwisko mleczarni. Z tyłu szafy znajdowała się lodownia; masło w ostatnim jak w pierwszym dniu było tak twarde jak kamień i pomimo, że próby masła na wystawę były 3 do 4 dni w drodze, masło można było dobrze sprzedać. Sposób ten wystawy był z pewnością równie dobry tylko więcej gustownym niż będący w użyciu w Niemczech w naczyniach szklannych.

„Die regste Betheiligung zeigte Galizien; es ist mit ganz überraschenden Leistungen hervorgetreten und hat durch die Ausstellung gezeigt, dass es in den letzten Jahren ausserordentliche Fortschritte gemacht hat. Zum grössten Theile ist dies der besonderen Fürsorge und Thätigkeit der beiden Landwirthschafts-Gesellschaften in Krakau und Lemberg und daneben dem Eifer und Organisirungstalent des Landes-Molkereiinspectors Herrn J. Biedroń zuzuschreiben. Für die Beschickung der Ausstellung hatte der galizische Landesausschuss eine namhafte Subvention bewilligt".

Von Butter waren 85 Proben ausgestellt. Vorwiegend waren dieselben in kleinen Formstücken im Gewicht von $^1/_2$ kg., $^1/_4$ kg. und auch noch kleiner ausgelegt. Diese Art der Butterausstellung kann durchaus nicht als zweckmässig bezeichnet werden, sie kann höchstens für solche Aussteller gebilligt werden, die die Butter im Ausstellungsorte selbst erzeugen und dieselbe täglich erneuern. Schon beim Transport muss die Butter in diesem Zustande leiden, noch mehr aber, wenn sie einige Zeit dem Lichte und der Luft ausgesetzt ist und nebstbei keine Kühlunterlage hat. Bis solche Butter zur Prüfung gelangt, hat sie lange nicht mehr ihre ursprüngliche Beschaffenheit. Manche Butterproben hatten in diesem schutzlosen Zustande in den letzten Tagen der Ausstellung, die ja für Butter zu lange währte, ein wirklich trostloses Aussehen. Eine rühmliche und musterhafte Ausnahme machte die Galizische Collectivausstellung. Für die Butterausstellung derselben war ein schön gearbeiteter schwarzer Schaukasten aufgestellt, der 36 oder 40 Fächer hatte, in jedem Fach war eine Lade, die an der Vorderseite mit einer Glastafel geschlossen war und in jede Lade wurde die betreffende Butterprobe in einem genau eingepassten, wenigstens 4 *kg* schweren Stück eingelegt, so dass man durch die Glastafel die Beschaffenheit der Butter beobachten konnte, während darüber der Name der Molkerei verzeichnet war. Rückwärts aber besass der Kasten einen Eisraum; die Butter war am letzten Tage so steinhart wie am ersten

To urządzenie wystawy zadowoliło także bardzo sędziów, których skłoniło do przyznania dyplomu honorowego wynalazcy inspektorowi mleczarstwa Biedroniowi. Dla najbliższej wystawy mamy przynajmniej dobry przykład, tylko jeżeli się go będzie naśladować, potrzeba zważać, aby szafa była dobrze przewietrzona i wyschnięta, aby masło nie przyjmowało zapachu drzewa.

Oprócz galicyjskich mleczarni tylko kilku wystawców troszczyło się o to, aby masło wystawić pod szkłem.

Zadziwiające postępy wykazało galicyjskie masło, które przeciętnie dobre było; za jednym zamachem przez to znaczenie masła galicyjskiego znacznie wzrosło. Kilka mianowicie spółek chłopskich mleczarskich wystawiło bardzo dobry produkt i prawdopodobnie praca ich jeszcze w lepszem świetle byłaby wystąpiła, gdyby przy osądzeniu masła nie zrobiono błędu, że masło z tych spółek zbiorowo podług 2—3 prób przeciętnych premiowano.

Sery Groyer z Galicyi zadziwiały swoim poprawnym wyrobem. Nie tak delikatne w smaku i zapachu, nie tak łagodne w konsystencyi, jak sery z Voralbergu i Tyrolu, bardziej twardo wyrobione, dziurkowatość piękna. Osiągnęły też wysokie ceny w pierwszym rzędzie sery z Wiśniowej hr. Mycielskiego, następnie sery z Hubienic p. Eweliny Dobrzyńskiej.

Najlepsze sery limburskie były p. Eweliny Dobrzyńskiej.

und trotzdem, dass einige Proben zur Ausstellung drei bis vier Tage unterwegs gewesen waren, noch gut verkäuflich. Es war diese Art der Ausstellung gewiss ebenso gut, nur geschmackvoller als die in Deutschland übliche in Glassgefässen.

Dieses Arrangement hat auch die Preisrichter sehr befriedigt und dieselben bewogen, dem Urheber desselben, Herrn Molkereiinspector Biedroń, dafür das Ausstellungs-Ehrrendiplom zuzuerkennen. Für eine nächste Ausstellung haben wir wenigstens ein gutes Beispiel, nur wird man, wenn man dasselbe nachahmt, darauf Bedacht haben müssen, dass der Kasten gut aufgelüftet und gut ausgetrocknet ist, damit die Butter nicht den störenden Holzgeruch annimmt.

Ausser den galizischen Molkereien hatten nur wenige Aussteller dafür gesorgt, ihre Butter unter Glas zu geben.

Erstaunliche Fortschritte hat die galizische Butter gezeigt, die im Durchschnitte fein war; mit einem Schlage ist dadurch das Ansehen der galizischen Butter bedeutend erhöht. Es haben namentlich einige bäuerliche Genossenschaftsmolkereien ein recht gutes Product geliefert, und ihre Leistungen wären wahrscheinlich noch in besserem Lichte erschienen, wenn nicht bei der Beurtheilung der Fehler gemacht worden wäre, dass mann die Butter dieser Genossenschaften collectiv nach zwei oder drei Stichproben prämiirte.

Die Groyerkäse aus Galizien überraschten durch ihre, man möchte fast sagen Correctheit. Nicht so fein im Geschmack und Aroma und nicht so zart im Teig, wie die Voralberger und Tiroler Käse, waren sie etwas härter gearbeitet, schön in der Lochung. Sie erreichten eine recht hohe Classification, in erster Linie diejenigen aus der Käserei Wisniowa des Grafen Mycielski, dann die aus der Käserei Hubenice der Frau Eveline Dobrzynska.

Die besten Limburger waren von Frau Ev. Dobrzyńska.

Polska kolonia koło Klosterneuburgu pod Wiedniem.

Jadąc z Wiednia wzdłuż Dunaju koło Kahlenbergu, dojeżdżamy wreszcie do posiadłości dawniej rządowej, Hof-Stoll zwanej, a obecnie stanowiącej własność Polaka p. Krotowskiego. Posiadłość ta stanowi wśród Niemców polską oazę. Dom czysto polski, służba również, wreszcie personal folwarczny, przeważnie z Polaków złożony. Zapomina się całkiem, że się nie jest we własnym kraju, gdyby nie odmienna maść krów i ich kolosalna budowa człowiek by myślał, że krówki nawet polskie.

Podnosimy ten wypadek nadzwyczajny, ponieważ zdaniem naszem p. Krotowski, dając kawałek chleba na obczyźnie rodakom, oddaje pewną usługę krajowi.

Były uczeń wyższej szkoły rolniczej w Dublanach, po wieloletniem doświadczeniu rolniczem w swoim majątku w Królestwie Polskiem, zamieszkał pod Wiedniem. W początkach Niemcy bardzo się krzywili na niego, tembardziej, że się otoczył Polakami; wzorowe atoli gospodarstwo, utrzymywanie tejże służby w karności, wyćwiczenie jej na dobrych i umiejętnych robotników, zdziałało, że sąsiedzi zaczęli wzorować się na gospodarstwie w Hof-Stoll, a p. Krotowski nie starając się o to, zdobył ich uznanie.

Mówiąc o Hof-Stoll, jesteśmy usprawiedliwieni i z punktu zawodowego, p. Krotowski bowiem urządził w swoim majątku wzorową stajnię i wzorową mleczarnię. Na stajni miewa zwykle koło 50 krów, żywi wyłącznie suchą paszą. Przeciętny dzienny wydatek mleka od krowy wynosi 14 litrów, przy zawartości tłuszczu 3·6% i 4·2%.

Parowa mleczarnia składa się ze stancyi, w której umieszczonym jest motor, z hali maszyn, zaopatrzonej w centryfugę Alfa, w chłodniki i inne przyrządy mleczarskie najnowszego systemu.

Trzecia ubikacya mieści magazyn, urządzony według najnowszych wymagań, dalsze zaś przeznaczone są do mycia naczyń. Cały lokal lakierowany, z kamionkową posadzką. Mleko w całości wysyła się do Klosterneuburgu i do Wiednia; sprzedawanem zostaje w 8 filiach, pozostających we własnym zarządzie. Zwiedziliśmy również te zakłady handlowe, w których rozumie się, p. Krotowski sprzedaje nietylko własne, ale i parę tysięcy litrów dziennie obcego mleka. Wszędzie ład i porządek, rachunkowość wzorowa, dająca jasny obraz całego obrotu przedsiębiorstwa, znać żelazną rękę gospodarza, który ujął całość, dzięki umiejętnej i wytrwałej pracy.

Człowiek bardzo zamożny, mógłby się zastąpić drugimi, a mimoto już o czwartej rano znajdziemy go, jak w mleczarni tak i w stajni. W mleczarniach wiedeńskich również go pełno, wskutek tego przedsiębiorstwo podnosi się z dnia na dzień.

Kwasomierz.

Dla wszystkich, którzy mają do czynienia z mlekiem w lecie, ta pora roku daje się we znaki. Przedewszystkiem producent, następnie kupiec, przemysłowiec mleczarski (maślarz lub serkarz), a w końcu nawet konsument, każdy z nich walczy z wpływem upałów na ten płyn. Mówimy z upałem, ale właściwie walczymy w tym wypadku z całym światem mikro-organizmów, które wpływają na zmianę w mleku.

Jak wiadomo, mleko składa się z wody, cukru, tłuszczu, soli mineralnych i istot białkowatych. Ciała białkowate, pod wpływem bądź podpuszczki, jak np. przy wyrobie serów, lub pod wpływem kwasów ścinają się.

Nadto pewne drobnoustroje, odżywiając się cukrem mlecznym, wytwarzają kwas mleczny, który w pewnej ilości w mleku zawarty, ścina sernik, względnie skwasza mleko. Ilość kwasu mlecznego stopniowo w mleku się zwiększa, nim dojdzie do ścięcia się białka. Ilość zawartego względnie powstałego kwasu mlecznego w mleku stanowi jego stopień kwasoty. Mniejszy stopień lub większy tejże ma ogromnie doniosłe znaczenie przy wyrobie serów.

Dla określenia stopnia kwasoty, względnie wysokości destrukcyjnej pracy drobnoustrojów w mleku, używamy mały przyrząd, zwany acidometrem, po polsku nazwijmy kwasomierzem. Kwasomierz polega na użyciu dwóch produktów chemicznych: fenolftaleiny i miareczkowanego roztworu sody.

Dla określenia stopnia kwasoty w mleku, bierzemy 10 *cm* sześciennych mleka, wlewamy pięć kropli fenolftaleiny, a następnie za pomocą pipetki z odpowiedniemi podziałkami dodajemy powoli roztworu miareczkowanej sody. Chwila, w której badany płyn zabarwia się na lekko różowo, następnie na czerwono, a w końcu nawet na fioletowo, stanowi moment wskazujący na stopień kwasoty mleka. Odczytujemy go na pipetce i odpowiada on ilości podziałek zużytego roztworu sody. Do wyrobu serów mleko o 17^0 kwasoty już nie jest zdatne.

Mleko o kwasocie wyżej 20^0 nie jest odpowiedniem do sprzedaży, długo bowiem nie da się przechować, względnie w krótkim czasie przy gotowaniu się ścina.

Stopień kwasoty odpowiada ilości dziesiętnych gramów kwasu mlecznego zawartego w litrze mleka. 20^0 kwasoty odpowiada 2 gramom kwasu mlecznego w litrze płynu.

Kwasomierz tedy jest przyrząd, w który powinna się zaopatrzyć każda dobra mleczarnia, a tem bardziej serownia.

Nadmiar kwasoty wywołuje cały szereg wadliwości przy wyrobie serów. Sery miękkie z mleka z nadmiarem kwasoty mogą być całkiem niezdatne do sprzedaży, sery zaś twarde z takiego mleka już na zewnątrz wykazują pewne wady, które tembardziej są widoczne na krzekroju. Wartość tych serów jest o 10%—20% niższą od serów bez wad.

Rozwojowi drobnoustrojów, a więc i powstaniu kwasoty, z łatwością zapobiega się przez chłodzenie mleka natychmiast po udoju, oraz zachowanie bezwzględnej czystości jak w naczyniach, tak i w stajniach. Niezachowanie tych warunków stanowi, zdaniem naszem, fałszerstwo mleka, ponieważ producent stosunkowo małą ilość trudu i starań wkłada w produkt, aby ochronić kupca i fabrykanta od strat kolosalnych przy odbiorze większej ilości.

M. B.

W sprawie sterylizacyi mleka.

Sterylizacya mleka przechodziła przez najrozmaitsze fazy. Ze względu na zmianę smaku mleka przy ciepłocie ponad 70^0 C., zalecano sterylizować go kilkakrotnie przy 68^0 C. Gdy badania ściślejsze wykazały żyjące bakterye w tym mleku, wróciliśmy do sterylizacyi jedno lub dwukrotnej przy ciepłocie powyżej 100^0 C., pod ciśnieniem.

Z drugiej strony dla zamknięcia naczyń, względnie flaszek stosowane były zamknięcie prof. Soxletha, następnie płytki do tego celu zastosowane, w końcu pneumatyczne gumowe korki Hignetta, a nawet zwykłe porcelanowe korki, zeszczelniane przy zamknięciu zapomocą gumek. Każde z tych zamknięć przedstawia pewne ujemne strony, a przedewszystkiem nie możemy się pozbyć zetknięcia gumy z mlekiem, czynnika ze względu na smak mleka względnie ujemnego.

Z drugiej strony przy przechowywaniu mleka, zwykle staramy się o lokal dobrze odwietrzony, gdyż mleko jedynie w otwartych naczyniach, a więc przy zetknięciu się z czystem powietrzem i ułatwionej wymianie gazów dobrze się przechowuje; w przeciwnym razie mleko i łatwo się psuje i nabiera złego smaku. Przy sterylizacyi, z użyciem dotychczasowych zamknięć, dopływ powietrza był usunięty, gdyż powietrze to stanowiłoby źródło bakteryi. Wprawdzie przy badaniach bakteriologicznych przypływ powietrza nie jest usuniętym, naczynia bowiem użyte do badania zamykamy korkiem z waty, która filtruje przypływające powietrze, a jednak zabezpiecza od wkradnięcia się drobnoustrojów. Przy sterylizacyi mleka, korki z waty nie dadzą się zastosować.

P. M. J. Van Hest, asystent bakteriologicznego instytutu uniwersytetu w Amsterdamie, celem zastąpienia korków z waty przy sterylizacyi mleka, podaje nowy sposób zamknięcia flaszek. Zwykły, w dobrym gatunku korek z odpowiednią dziurą wzdłuż osi zaopatrzonym zostaje w metalową rurkę, która po wyjściu z korka jest wielokrotnie zgięta a więc w kilka kółek; koniec zewnętrzny jest otwarty. Dla usunięcia możności zepsucia zewnętrznego końca rurki, całość zzewnątrz przykrytą zostaje metalową czapeczką zaopatrzoną u podstawy w mały otworek. P. Hest twierdzi, że opisana rurka zastępuje filtr, jakim jest wata, przez którą powietrze swobodnie przypływa, a jednak drobnoustroje przedostać się wewnątrz nie mogą. Jeżeli doświadczenia bakterjologiczne potwierdzą twierdzenie p. Hesta, to wynalazek jego musi znaleść obszerne zastosowanie nie tylko przy sterylizacyi mleka, a nawet z pewną modyfikacyą tego wynalazku, przy przechowaniu mleka w ogóle.

M. B.

Do P. T. Właścicieli mleczarń.

Z powodu wystawy masła w Wiedniu, napływają liczne zamówienia do naszych mleczarń, ponieważ jednak większa część mleczarń ma sprzedaną całą ilość masła, jaką produkują, przeto upraszamy w interesie krajowego mleczarstwa, nie rzucać do kosza tych zamówień, lecz na każde zapytanie natychmiast kartką korespondencyjną dać odpowiedź, w razie zaś niekorzystania z przedłożonej oferty, przesłać kartkę z zamówieniem do Biura mleczarskiego w Wydziale krajowym.

Następnie firmom nieznanym nie wysyłać produktów mleczarskich, jak tylko za zaliczką. Znamy bowiem fakt, gdzie jedna z firm nie cieszących się dobrą renomą, porozsyłała zamówienia do kilku mleczarń i w kilku wypadkach udzielono tej firmie kredytu. Również upraszamy o doświadczeniach mleczarń z firmami, szczególniej w razie niepłacenia, donosić w każdym wypadku do Biura mleczarskiego w Wydziale krajowym. W ten sposób przyczynimy się do zabrania pewnych danych o firmach, mających stosunki z naszymi mleczarniami a z wiadomości zebranych, może każde przedsiębiorstwo skorzystać, względnie uchronić się od strat.

Jan Biedroń.

DO P. T. WŁAŚCICIELI DÓBR.

Zwracamy uwagę P. T. Właścicieli dóbr, mających zamiar urządzić mleczarnię, że jesień i początek zimy są najlepszym czasem do rozpoczęcia przedsiębiorstw mleczarskich; przez czas zimowy bowiem można wyrobić zbyt na masło. Przedsiębiorstwa powstające na wiosnę lub w porze letniej, mają zawsze bardzo trudne warunki rozwoju.

Jan Biedroń.

Kilku uczni i jedna uczenica trzech-tygodniowego kursu mleczarskiego w Tęgoborzy, poszukują zajęcia przy mleczarniach. — Zgłoszenia pod adresem Jan Biedroń, Lwów, Wydział krajowy.

Odpowiedzialny redaktor *Jan Biedroń.* Nakładem galicyjskiego Towarzystwa gospodarskiego.

Z drukarni „Dziennika Polskiego“ (Dra Feliksa Woynarowskiego), pod zarz. Fr. Kattnera ul. Cicha l. 5.